

FARÓFIAS COM LEITE CREME

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

12 claras
1l de leite
8 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de açúcar
2 cascas de limão
1 pau de canela
1 pacote de leite creme instantâneo para 0,5l de leite creme
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume o leite, as cascas de limão, o pau de canela e as 6 colheres de sopa de açúcar, mexa e deixe ferver.

Entretanto, bata as claras em castelo.

Quando as claras estiverem quase em castelo, junte o açúcar e bata até ficar firme.

Quando o leite estiver a ferver, baixe o lume e coloque colheres de claras no leite, poucas de cada vez.

Deixe cozer durante 30 segundos de cada lado e retire para uma travessa.

Retire do leite as cascas de limão e o pau de canela. Coe o leite.

Do leite que sobrou, meça meio litro para fazer o leite creme.

Coloque o leite creme em pó numa chávena, junte um pouco de leite e dissolva o pó.

Num tacho, leve ao lume o leite e a mistura do leite creme, mexa para não agarrar no fundo e deixe ferver.

Regue as farófias com o leite creme e polvilhe com canela.

Leve ao frio.

Custo: 1.50 € ; Custo por pessoa: 0.18 €

<http://www.saborintenso.com/f23/farofias-leite-creme-501/>

www.saborintenso.com